



chausseestraße 8 · 10115 berlin

thomas neeser
ole plogstedt
daniyel kresovic
marco müller & team
benedikt faust
alexander frien
michael kempf
christian lohse

n u l l
a c h t
f ü n f
z e h n

der **außergewöhnliche** rutz-geburtstag

köche **08/15** akteure [8 köche + 5 winzer + 2 stadtbekannte barkeeper]

wir feiern acht jahre rutz!

25. april 2009 | 19:30 uhr
8-gänge-menü

preis p. p. 149,- € (inklusive aller während
des menüs gereichten getränke)

ab 23:30 uhr
party & lounge

für menü Gäste frei, für alle anderen p. p. 19,- €
(inklusive longdrinks, rothauspils, weine aus
großflaschen und köstlicher rutz-kleinigkeiten)

1. amuse **thomas neeser** hotel adlon, restaurant lorenz adlon*
kaninchen mit paprikachorizo im muschelsud
picon biere, picon vin, picon minerale
2. amuse **ole plogstedt** rote gourmet fraktion
harpunierter dosenflipper auf kraut & rüben
1. gang **danijel kresovic** swiss hotel, restaurant 44
ombre³ und bruchsaler spargel mit morchel,
flüssiger wildkräutersalat
2007 kanzel weissburgunder deutscher tafelwein
weingut henrik möbitz, baden
2. gang **alexander frien** traube tonbach, restaurant silberberg
bairersbonner schweinebäckchen & gänseleber
mit zitrus und basilikum
2008 hofberg feinherb riesling qualitätswein
weingut a. j. adam, mosel
3. gang **marco müller & team** weinbar rutz*
rotbarbe & pulpo mit quinop popkorn,
kalbskopf, zuckerschote, mandel
2006 hard chardonnay deutscher tafelwein
weingut ziereisen, baden
4. gang **benedikt faust** hotel zum stern, restaurant l'étale*
backfisch vom kabeljau
tannenzäpfle pils, rothaus aus dem hochschwarzwald
5. gang **michael kempf** mandala hotel, restaurant facil*
im gewürzsud pochiertes bisonfilet
mit banyulsessig und falafel
2007 naan rotweincuvée qualitätswein trocken
weingut seeger, baden
6. gang **christian lohse** regent hotel, fischers fritz**
malyko & pflaume mit koriander
2006 schlossböckelheimer königsfels riesling qualitätswein
weingut von racknitz, nahe

gregor scholl rum trader & **bastian heuser** mixology magazin
kreieren den aperitif (picon biere, picon vin, picon minerale),
einen after-dinner-biercocktail „rubizu“ in verbindung mit
einem schokoladenblutwurstkuchen als petit-four-gedeck
und natürlich den party punch des „herrn munkepunke“.

bitte reservieren sie ihre plätze für dieses außergewöhnliche **nullachtfünfzehn-event** unbedingt rechtzeitig!
telefon: 030-24 62 87 60 oder e-mail: info@rutz-weinbar.de